

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 10161
29 februari
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA „AGNEAU DE PAUILLAC"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 061 van 17 februari 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk17 april 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 61/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„AGNEAU DE PAUILLAC"
EU-nr.: FR-PGI-0105-01316 – 24.2.2015
BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Association de l'Agneau de Pauillac
Route de Labarthe
33190 Gironde-sur-Dropt
FRANKRIJK
Tel. +33 556711445
Fax +33 556711692
E-mail: agneaudepauillac@eleveursgirondins.fr

In de vereniging zijn zowel de toeleveranciers, met drie coöperaties, als de afnemers, met een vertegenwoordiger van de groothandel, een vertegenwoordiger van de detailhandel en een vertegenwoordiger van de horeca, vertegenwoordigd. Zij is daarom gerechtigd wijzigingen van het productdossier aan te vragen.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

– ☐ Naam van het product
– ☒ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☒ Bewijs van oorsprong
– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☐ Verband



- ☒ Etikettering
- ☒ Overige (aanvrager, productcategorie, onderdeel dat in het geografische gebied plaatsvindt, redactionele wijzigingen met betrekking tot het verband met de oorsprong, gegevens van certificeringsinstantie, nationale eisen)

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Motivering voor de wijzigingsaanvraag
De wijzigingsaanvraag wordt ingediend in verband met de technische en economische ontwikkelingen die zich in de sector hebben voorgedaan, waaronder met name de sluiting van het belangrijkste slachthuis in het geografische gebied.

5.1. Beschrijving van het product

De tekst van deze rubriek is op de volgende punten herzien:
Wijziging van de slachtleeftijd (80 i.p.v. 75 dagen)
Deze wijziging houdt verband met het verbod op weging vóór het uitslachten (zie punt 5.3 Methode voor het verkrijgen van het product – slacht), dat bij het decreet van 24 april 2001 inzake het wegen en etiketteren van karkassen van schapen is ingesteld. De organen maken circa 1 kg van het gewicht uit. Een lam met een slachtgewicht van 11 kg bij weging vóór het uitslachten weegt dus ongeveer 10 kg, te weinig om te voldoen aan de voorschriften wat betreft bevleesdheid van „Agneau de Pauillac”. Om de bevleesdheids- en gewichtskenmerken van „Agneau de Pauillac” te behouden, is de fokperiode verruimd, zodat de dieren bij weging na het uitslachten een slachtgewicht van minimaal 11 kg hebben.
Toevoeging van de vermelding van de houderijmethode (in de schaapskooi)
De houderijmethode stond in het vorige productdossier al vermeld in de rubriek betreffende de werkwijze voor het verkrijgen van het product. Beide rubrieken zijn dus met elkaar in overeenstemming gebracht, en deze rubriek vermeldt nu dus ook dit specifieke kenmerk van „Agneau de Pauillac”.
Toevoeging van vetheidsklasse 3
Vetheidsklasse 3 is toegevoegd. „Agneau de Pauillac” moet dus een vetbedekking van klasse 2 of 3 hebben. Deze twee vetheidsklassen (tussenwaarden op een schaal van 5) bevatten de uit kwalitatief beste aanbiedingsvormen.
De toevoeging heeft geen gevolgen voor het uiterlijk van de karkassen, die in beide gevallen een goede vetheidsgraad hebben. Volgens het Europ-schema is sprake van een dunne of lichte vetbedekking en zijn de spieren min of meer zichtbaar.
Toevoeging van „lichtroze” als kleur van het vet
Voor de kleur van het vet wordt behalve „wit” nu ook „lichtroze” vermeld. „Lichtroze” kwam in het vorige productdossier al voor in de rubriek inzake de werkwijze voor het verkrijgen van het product. De twee rubrieken zijn dus met elkaar in overeenstemming gebracht.
Aanvulling van de beschrijving van het product: de organoleptische eigenschappen van het vlees zoals de krachtige lamsmaak en de malsheid worden nu bij de in het vorige productdossier reeds beschreven fysieke kenmerken (kleur van het vlees en kwaliteit van het vet) vermeld. Deze organoleptische eigenschappen hangen direct samen met de voor „Agneau de Pauillac” kenmerkende houderijmethode.
Vermelding van de verschillende aanbiedingsvormen
De verschillende aanbiedingsvormen stonden in het vorige productdossier niet vermeld. De vermelding ervan is toegevoegd in overeenstemming met de rubriek inzake de werkwijze voor het verkrijgen van het product.
Aanbieding in voor de consument bestemde verkoopeenheden is toegevoegd, aanbieding met organen is geschrapt.
Vermeld wordt dat slachtafvallen van de BGA zijn uitgesloten.

5.2. Bewijs van oorsprong

Deze rubriek is qua presentatie herzien en aangevuld. De tekst over traceerbaarheid is uitgebreid met een deel over het bijhouden van registers (boekje met gegevens over het lammeren en gezondheidskaart) en aangifteverplichtingen (identiteitsverklaring).
Verder is de zin over schapenhouders met een geografische vrijstelling, die bij de erkenning van de

BGA in de tekst is opgenomen, geschrapt. Zulke houderijen zijn er niet meer. Deze vrijstelling was bij de erkenning van de BGA verleend aan bepaalde schapenhouders die buiten de bescherming van de oorsprongsbenaming waren komen te vallen omdat het gebied tijdens de behandeling van de aanvraag tot het departement Gironde was ingeperkt.

5.3. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Er is een groot aantal redactionele wijzigingen (herformuleringen, verduidelijkingen, verplaatsing van alinea's/schrappen van overbodige alinea's) doorgevoerd.
De presentatie van het productieschema is gewijzigd.
De volgende onderdelen zijn aangevuld of gewijzigd:

– **Houden van de lammeren**
– **Ras**
  Nieuw is een genetisch schema waarin de toegestane rassen van vrouwelijke en mannelijke fokdieren worden vermeld **(zie hieronder)**. Deze vermeldingen kwamen al voor in het productdossier van het Label Rouge „Agneau de Pauillac". De rassen zijn geselecteerd met het oog op de bevleesdheid van „Agneau de Pauillac": de vrouwelijke rassen lenen zich goed voor voortplanting buiten het seizoen en zijn geschikte moederdieren, de mannelijke rassen zijn vleesrassen die bijdragen tot een adequate bevleesdheid van de lammeren.

„Agneau de Pauillac" BGA is het product van een kruising tussen:

– moederdieren van de landrassen Tarasconnaise, Lacaune viande of Blanche du Massif Central, raszuiver of als eerste generatie na kruising met Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk of Berrichon du Cher;
– vaderdieren van de vleesrassen Berrichon du Cher, Charollais, Rouge de l'Ouest of Suffolk.

– **Houderijsysteem**
  Toegevoegd zijn bepalingen over het ligoppervlak per dier (ooien en lammeren) en over de leefomstandigheden (water, ventilatie, verlichting, lengte van de trog, aantal drinkbakken, verplicht strooisel). Roosters zijn uitdrukkelijk verboden. Dit alles in het belang van het welzijn van de dieren.
  Het hoofdkenmerk van het lam „Agneau de Pauillac" – een bij het moederdier in de schaapskooi gehouden lam – blijft ongewijzigd.
– **Voeding**
  In de voorschriften voor de voeding van de lammeren verandert niets. Het moederdier is de voornaamste voederbron; de dieren worden door de ooi gezoogd. Het productdossier is aangevuld met de verduidelijking dat het gebruik van melkvervangers in aanvulling op de melk van het moederdier niet is toegestaan, ook niet in geval van adoptie. Verder worden met kunstmelk gevoede lammeren van moederdieren die niet genoeg melk produceren, van de BGA uitgesloten om aantasting van de kenmerken van het onder de BGA vallende vlees te voorkomen.
  In het productdossier is toegevoegd dat aanvullende voeding maximaal 45% van de totale voeding van de lammeren mag uitmaken, om te waarborgen dat de voeding hoofdzakelijk op zogen blijft gebaseerd. Ingekuild of in plastic folie verpakt voeder kan de smaak van het vlees negatief beïnvloeden. Daarom wordt het gebruik daarvan als voeder voor de lammeren uitdrukkelijk verboden.
  Wat de voeding van de moederdieren betreft is in het productdossier een bepaling over de aard van de voedergewassen en het niveau van zelfvoorziening op dat vlak toegevoegd. Daarvoor is een percentage van 75% van de droge stof vastgesteld. Dat sluit aan bij de praktijken van de schapenhouders in het geografische gebied, die over voldoende middelen beschikken om hun dieren te voeden en de fokdieren minimaal zeven maanden per jaar laten weiden.
  De lijst met grondstoffen die voorkomen in de aanvullende voedermiddelen voor de ooien en de lammeren is verduidelijkt om de voeding van de dieren beter te reguleren.
– **Ophalen en vervoeren van de lammeren**
  Nu de verplichting om in het gebied te slachten is komen te vervallen, zijn maximumtermijnen voor het vervoer en het wachten vóór de slacht ingevoerd:

– het vervoer mag ten hoogste 8 uur duren;
– tussen het moment waarop het lam het bedrijf verlaat en het moment van de slacht mag ten hoogste 48 uur liggen;
– het dier mag ten hoogste 24 uur in een doorvoercentrum doorbrengen.

In het doorvoercentrum worden de lammeren gevoed met voedermiddelen die volgens dit productdossier tijdens het houden zijn toegestaan en worden ze voortdurend gedrenkt. Ze beschikken over strooisel van plantaardige aard en verblijven in omstandigheden die een bevredigende mate van comfort (leefoppervlak, omgeving, rust) bieden.
Dezelfde voorschriften gelden volgens het productdossier wanneer in het slachthuis moet worden gewacht.
Toegevoegd is dat vóór het vervoer geen rustgevende middelen mogen worden toegediend en dat de voertuigen na het lossen moeten worden gewassen en gedesinfecteerd.



– **Slacht**
De volgende wijzigingen zijn aangebracht:
– de voorwaarden voor het vormen van ter slacht aan te bieden partijen zijn verduidelijkt met het oog op een adequate bevleesdheid van de dieren vóór de slacht;
– de voorwaarden voor het wegen zijn herzien in verband met het verbod op weging vóór het uitslachten dat bij het decreet van 24 april 2001 inzake het wegen en etiketteren van karkassen van schapen is ingesteld;
– de voorwaarden voor het koelen van de karkassen zijn met het oog op het behoud van de kenmerken van „Agneau de Pauillac” verduidelijkt:
– het koelen na de slacht mag ten hoogste 20 uur duren;
– het dalen van de (inwendige) temperatuur van het vlees moet minimaal 10 uur duren;
– de voorwaarden voor het classificeren van de karkassen zijn verduidelijkt: voorselectie en definitieve sortering na het koelen, wijziging van het aantal merktekens op het karkas.
– **Verpakken en uitsnijden**
Aanbieding in voor de consument bestemde verkoopeenheden is toegevoegd, aanbieding met organen is geschrapt.

5.4. Etikettering

In deze rubriek is de verplichting toegevoegd om overeenkomstig de wettelijke voorschriften:
– het BGA-logo van de Europese Unie in de voorgeschreven stijl, en
– de naam en het adres van de controlestructuur aan te brengen.

5.5. Overige wijzigingen

Aanvrager
Formele wijziging; alleen de – ongewijzigde – gegevens van de groepering worden nu nog vermeld in dit deel.
Productcategorie
Formele wijziging; aanpassing van de aanduiding van de productklasse, nu „Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)”.
Geografisch gebied
De verplichting om de lammeren in het geografische gebied te slachten is geschrapt omdat steeds meer slachtinstallaties in de streek hun activiteiten moeten staken en met name omdat het slachthuis in Bordeaux (het belangrijkste slachthuis) de deuren heeft gesloten.
Verder is een bijgewerkte kaart van het gebied in het productdossier opgenomen.
Verband met de oorsprong
Deze rubriek is anders ingedeeld. Het betreft redactionele wijzigingen zonder inhoudelijke gevolgen.
Nationale eisen
In het licht van de ontwikkelingen in de nationale wet- en regelgeving is de rubriek „Nationale eisen” in een tabel gegoten met de belangrijkste te controleren parameters en de toe te passen evaluatiemethode.
Gegevens van de certificeringsinstantie
De gegevens met betrekking tot de certificeringsinstantie zijn bijgewerkt.

ENIG DOCUMENT

„AGNEAU DE PAUILLAC”
EU-nr.: FR-PGI-0105-01316 – 24.2.2015
BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Agneau de Pauillac”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)



3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Agneau de Pauillac" is een niet gespeend, bij het moederdier in de schaapskooi gehouden lam van ten hoogste 80 dagen oud dat hoofdzakelijk wordt gevoed met melk van het moederdier.
Het lam is het resultaat van een kruising tussen:
– moederdieren van de landrassen Tarasconnaise, Lacaune viande of Blanche du Massif Central, raszuiver of als eerste generatie na kruising met Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk of Berrichon du Cher;
– vaderdieren van de vleesrassen Berrichon du Cher, Charollais, Rouge de l'Ouest of Suffolk.

De „Agneau de Pauillac" heeft een gewicht van 11 tot 15 kg en een bevleesdheid EURO en vetheid 2 of 3 volgens het Europ-schema.
Het vlees van de „Agneau de Pauillac" is lichtgekleurd, bijzonder mals en weinig vezelig, en heeft een krachtige lamsmaak. Het stevige vet is wit of lichtroze.
De „Agneau de Pauillac" wordt verkocht:
– als heel geslacht dier;
– in stukken gesneden;
– in voor de consument bestemde verkoopeenheden.

Slachtafvallen vallen niet onder de BGA.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

In de aanvullende voeding van de moederdieren en de lammeren mogen alleen de volgende grondstoffen worden gebruikt:
– gedroogde voedergewassen;
– granen en daarvan afgeleide producten;
– oliehoudende zaden of vruchten en daarvan afgeleide producten;
– zaden van peulgewassen en daarvan afgeleide producten;
– knollen, wortelen en daarvan afgeleide producten;
– andere zaden en vruchten en daarvan afgeleide producten;
– suikerrietproducten en daarvan afgeleide producten;
– plantaardige vetten;
– mineralen.

Voederraapzaad mag niet het enige toegediende voeder zijn. Hoe dan ook mag de dieren gedurende maximaal drie weken via voedering of beweiding koolzaad worden verstrekt.
Verboden zijn:
– vleesmeel, beendermeel, vleesbeendermeel en alle andere dierlijke eiwitten, waaronder melkeiwitten;
– dierlijke vetten;
– antibiotica en groeibevorderaars (van de categorie zoötechnische additieven);
– ureum.

3.3.1. Voeding van de lammeren

De lammeren worden door het moederdier gezoogd.
Het gebruik van melkvervangers in aanvulling op de melk van het moederdier is niet toegestaan, ook niet in geval van adoptie.
De lammeren mogen aanvullend voeder toegediend krijgen. Dit voeder mag niet meer dan 45% van de totale voeding uitmaken. Het gaat om een op de boerderij bereid of in de handel verkregen uitgebalanceerd concentraat met ten hoogste 18% totaal stikstof, 20% graansupplementen en 5% vetten.
Het bestaat hoofdzakelijk uit granen (ten minste 50%, waaronder ten hoogste 15% van granen afgeleide producten).
De voedergewassen mogen afkomstig zijn van:
– natuurlijke graslanden en woeste grond;
– akkerland (grassen en voederleguminosen);
– secundaire teelten (kafferkoren, koolzaad, bieten);
– voedergranen (rogge, haver).

Het gebruik van ingekuild of in plastic folie verpakt voeder is verboden.



3.3.2. Voeding van de ooien

De moederdieren worden gevoederd met natuurlijke voedergewassen, in de wei of in de schaapskooi, en met concentraten.
Beweiding gedurende ten minste zeven maanden is verplicht.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De „Agneau de Pauillac” is geboren en wordt bij de moeder gehouden in het in punt 4 beschreven geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De karkassen van de „Agneau de Pauillac” worden vóór het wegen op bijzondere wijze aangeboden:
- ze worden opgehangen aan speciale haken, met de achterpoten gespreid of gekruist;
- ze worden gehuld in het buikvlies;
- de schouders worden verbonden door een elastiek, waardoor het karkas er compacter uitziet;
- de organen worden tijdens de evisceratie verwijderd.

Wanneer de „Agneau de Pauillac” als heel geslacht dier wordt verkocht, kan hij worden verpakt en verzonden in een stoffen zak („stockinette”).
Als voor de consument bestemde verkoopeenheid is het product vacuüm of onder beschermende atmosfeer verpakt.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op het etiket moeten zijn aangebracht:
- de naam van de BGA: „Agneau de Pauillac”;
- het BGA-logo van de Europese Unie;
- de naam en het adres van de controlestructuur.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied omvat het departement Gironde.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied
Het geografische gebied ligt in het uiterste middenwesten van het Bassin aquitain. Het wordt in het zuiden begrensd door de Pyreneeën, in het oosten door het Massif Central en in het westen door de Atlantische Oceaan.
Het departement Gironde grenst aan de Atlantische Oceaan.
Het bestaat uit vochtige heidegronden met bossen in het zuiden en westen en gezondere grindbodems langs de rivieren de Garonne en de Dordogne, die samenkomen in de monding van de Gironde.
Gironde kent een relatief homogeen gunstig klimaat dankzij de ligging dicht bij grote wateroppervlakken die een belangrijke warmteregelende functie hebben (golfstroom). Het gebied kenmerkt zich door een gematigd oceaanklimaat. De winters zijn zacht en vochtig, de zomers heet, droog en zonnig. Het regent er niet al te vaak; de meeste neerslag valt in de winter. De jaarlijkse gemiddelde neerslag ligt rond 900 mm.
Wat menselijke factoren betreft, zijn schaapskudden in Gironde al in de 18e eeuw een bekend verschijnsel, met name in Médoc (het noordelijk deel van het departement, tussen de Atlantische Oceaan en de monding van de Gironde) en Entre-Deux-Mers (het deel tussen de loop van de Garonne en de Dordogne).
Gironde is een land van schapenteelt, maar ook van seizoenstrek. De „moutonniers” (schaapsherders) vertrekken iedere herfst van de ondergelopen, vochtige heidegebieden van Médoc naar de grindgebieden aan de oevers van de Gironde. Dankzij deze gezondere gronden, die meer begraasbaar gras produceren, kunnen de moutonniers de gebruikelijke verhoogde sterfte onder hun schapen in de winter voorkomen. Tegelijkertijd worden de Pyreneese schapen naar Entre-Deux-Mers of het zuiden van het departement verweid om daar de winter door te brengen.
Ondanks de ontwikkeling van de wijnbouw heeft de seizoenstrek van de schaapskudden zich gehandhaafd. De wijnbouwers doen nog steeds een beroep op de moutonniers voor het bemesten van hun grond om zo hun wijngaarden in goede staat te houden. De lammeren blijven echter in de



schaapskooi totdat ze worden afgevoerd. Ze zijn te jong en te wild om hun moeder tussen de rijen wijnstokken te volgen.
In het voorjaar, wanneer de wijnstokken beginnen uit te lopen, kan de kudde niet meer op de in cultuur gebrachte gronden verblijven, maar is ook een terugkeer naar de bergen met de jonge lammeren niet mogelijk. Zo is de praktijk van het ter plekke slachten en verkopen van de lammeren ontstaan. Aldus heeft de verkoop van lammeren aan slagers in met name de streek rond Bordeaux sinds de 19e eeuw een hoge vlucht genomen.

Specificiteit van het product

De „Agneau de Pauillac” is een niet gespeend, bij het moederdier gehouden lam van ten hoogste 80 dagen oud dat hoofdzakelijk gevoed wordt met melk van het moederdier. Het lam wordt in de schaapskooi gehouden.
Het vlees van de „Agneau de Pauillac” kenmerkt zich door:
– een heldere kleur;
– een opmerkelijke malsheid;
– een weinig vezelige textuur;
– een krachtige lamsmaak.

De „Agneau de Pauillac” geniet reeds lang een goede reputatie.

Causaal verband

Het causale verband voor de „Agneau de Pauillac” berust op de door de specifieke houderijmethode bepaalde kwaliteit van het lam en op de reputatie van het product.
De „Agneau de Pauillac” is het resultaat van specifieke kennis omtrent verweiding in een regio met zachte, vochtige winters waar veel weideland voorhanden is.
Inmiddels hebben de rondtrekkende schaapsherders zich op een vaste plaats gevestigd, maar de productiemethode waarbij de ooien worden beweid en de lammeren bij het moederdier worden gehouden, heeft stand gehouden.
De „Agneau de Pauillac” is een niet gespeend, bij het moederdier gehouden lam dat hoofdzakelijk wordt gevoed met melk van het moederdier. Het blijft in de schaapskooi bij het moederdier en wordt door haar gezoogd tot het ten hoogste 80 dagen oud is.
Mede omdat de lammeren bij het moederdier blijven en de schaapskooi niet verlaten, ervaren ze weinig stress, hetgeen bevorderlijk is voor de malsheid van het vlees.
De heldere kleur en opmerkelijke malsheid van de „Agneau de Pauillac” vloeien voort uit het melkdieet van het lam en zijn jonge slachtleeftijd. Door het ontbreken van diervoeder in het dieet blijft de heldere kleur van het vlees intact.
Een ander kenmerk van het vlees van de „Agneau de Pauillac” is de krachtige smaak. Deze is te danken aan de combinatie gewicht/leeftijd, die ervoor zorgt dat vlees met een krachtige maar niet al te uitgesproken smaak wordt verkregen. De aanvulling van het melkdieet met granen zorgt voor een goede bevleesdheid van de lammeren en voor de ontwikkeling van de krachtige smaak.
De „Agneau de Pauillac” onderscheidt zich dus van melklammeren door de kleur en de meer uitgesproken smaak van zijn vlees.
Dat de „Agneau de Pauillac” reeds lang faam geniet, blijkt uit diverse documenten (menu van het door de Franse president aan de Engelse Koning op 2 mei 1903 aangeboden diner; Larousse gastronomique uit 1938, waarin de „Agneau de Pauillac” wordt beschreven als „melklam dat nog niet is gespeend en dat niet heeft gegraasd” en als „beste lam”).
Dit lam, product van een eeuwenoude traditie die zich voortzet in de knowhow van de schapenhouders, staat er vandaag de dag om bekend dat het een smaak heeft die duidelijk afwijkt van die van het traditionele zware lam en het uit de melkveehouderij afkomstige melklam.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-047ec294-20a8-4288-9942-b5c15034cf3d

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.